

تعود أولى الإشارات المكتوبة حول لحم ليون المقدد إلى القرن الرابع قبل الميلاد، حيث توصف عملية إنتاج اللحم المقدد، وهي مطابقة لكيفية إنتاجها في الوقت الحاضر.

إن تقطيع الأغذية ليست بالمهنة الحديثة ولا المتطورة، بل إنها مهنة قديمة. إنها فن في حد ذاتها. إن كل شريحة يتم الحصول عليها ترسم جزء من لوحة على إطار من البورسلان الأبيض. إن مجرد متعة تذوق هذا اللحم المقطع شريحة بعد شريحة يمثل تجربة فريدة في كل شيء: المنتج والأحاسيس التي يجلبها.



1. أدوات التقطيع:

- للحصول على تقطيع جيد للحم المقدد فمن الضروري استخدام ثلاث أدوات:
- سكين قصيرة ذي شفرة سميكة للتنظيف والتتشير.
 - سكين طويلة غير مستننة وذي شفرة رقيقة لتقطيع الشرائح.
 - قطعة من الصلب لشحذ كلتا السكينين عند الحاجة.

2. وضع القطعة:

الخطوة الأولى تتمثل في فرش القطعة في ثينينرو، وهي أداة تستخدم للقطع، بحيث تكون القطعة ممسوكة جيدا. ولأجل هذا يتم ضبطها بواسطة ذراع تدوير تقع أسفل ثينينرو، ويتم الضغط عليها إلى أن تثبت القطعة.



3. التنظيف والوضع النهائي:

بعد ذلك تتم عملية تقطيع أولى بهدف إزالة القشر والجلد والمنطقة الدهنية الصفراء، الزائدة عن الحاجة، من القطعة التي ستستهلك مباشرة. بعد أن تكون القطعة نظيفة من الخارج، نضبطها ثانية في ثينينرو بحيث يكون التقطيع مريحا وأمنا.



4. التقطيع:

تتمثل هذه الخطوة، وهي الأخيرة، في تقطيع الشرائح. يجب أن يتم التقطيع دائما من أعلى إلى أسفل أو من اليمين إلى اليسار، ويجب أن تكون الشرائح رقيقة ولا تكون كبيرة لكي نتمكن من تقدير العضوية-البنوية. مواصفات المنتج الـ يجب أن تتحرك السكين برشاقة وبتمایل خفيف من دون ضغط. ويجب أن يكون القطع مستقيما قدر الإمكان، مع محاولة أن يكون كل السطح المقطوع مستويا، وأن يبقى أفقيا أو مسطحا، مع تجنب التدرج. عند التقطيع يجب أن نحرص على أن تحتوي كل الشرائح على دهن في داخل العضل لكي تكون أكثر طراوة.



5. تقديمه في الطبق:

إن نزع شرائح صغيرة ورقيقة، مقطوعة بعناية وثقة وأمان، يجعلها لذيذة عند تذوقها في الطبق.

- لذلك ننصحكم باتباع الخطوات التالية:
- يجب أن تصل درجة حرارة قطعة اللحم المقدمد المعدة للاستهلاك إلى 23 درجة مئوية، على الأقل قبل تقطيعها بيومين. ولا يجب أن تكون باردة أبدا.
 - يجب أن تستهلك وهي مقطوعة حديثا.
 - ينصح بوضع الشرائح في طبق من البورسلان الأبيض، بدرجة حرارة 26 درجة مئوية، بهدف تقوية كل مواصفاتها العطرية والمذاقية.
- على هذا الطبق الأبيض يمكن إبراز اللون الأحمر الكرزي التقليدي للحم المقدمد.